



## Lunch & Dinner | Almuerzo y cena

11:30 a.m. - 11:00 p.m.

### STARTERS

#### PARA EMPEZAR

GRILLED PANELA CHEESE | QUESO PANELA ASADO 

Scented with herbs and served with tomatillo sauce and roasted vegetables with garlic  
*Perfumado con hierbas y servido con salsa de tomatillo y vegetales al horno con ajo*

BLACKENED SHISHITO GUACAMOLE | GUACAMOLE DE CHILE SHISHITO TATEMADO 

Served with sautéed edamame, shaved parmesan, and baked corn tostada  
*Servido con edamames salteados, queso parmesano rallado y tostada de maíz al horno*

CLASSIC FRENCH ONION SOUP | SOPA DE CEBOLLA CLÁSICA FRANCESA  

With Melted Gruyere cheese and garlic croutons  
*Con queso Gruyere derretido y crutones con ajo*



## SALADS

### ENSALADAS

#### CAESAR | CÉSAR



Lettuce hearts with Mediterranean roasted tomatoes, parmesan cheese, and traditional dressing. With **shrimp** or **chicken**.  
*Corazones de lechuga con jitomates asados estilo mediterráneo, queso parmesano y aderezo tradicional. Con **camarones** o **pollo**.*

#### BEAN AND MINT | FRIJOLE Y MENTA



With olives, avocado, watermelon, sea brined tomatoes, black bean and mint  
*Con aguacate, sandía, tomates en salmuera, frijoles negros y menta*

#### BURRATA



With warm tomatoes, sage and extra virgin olive oil  
*Con jitomates tibios, salvia y aceite de oliva extra virgen*



## BURGERS & SANDWICHES

### HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

#### SLOW-BRAISED BRISKET SANDWICH | SÁNDWICH DE BRISKET



Served on sourdough bread with gouda cheese, jalapeño, pickles, and garlic aioli. With sweet potato fries.  
*Servido en pan de masa madre con queso gouda, jalapeño, pepinillos y alioli de ajo. Con papas de camote.*

#### BOUTIQUE SANDWICH



With roasted turkey breast, lettuce, tomato, avocado, emmental cheese, mozzarella cheese, Speck ham, served with potato chips  
*Con pechuga de pavo asada, lechuga, tomate, aguacate, queso emmental, queso mozzarella, jamón Speck, servido con patatas fritas rebanadas*

#### VELAS BURGER | HAMBURGUESA VELAS



With Romaine lettuce, tomato, onion, homemade pickles, American cheese, and crispy bacon. Served with fries.  
*Con lechuga romana, jitomate, cebolla, pepinillos caseros, queso amarillo y tocino crujiente. Servido con papas fritas.*

#### BEYOND BURGER



Served with salad.  
*Servida con ensalada.*

#### EXTRA COMPLEMENT:

Truffle fries

*Papas a la francesa trufadas*

#### FETTUCCINE E CARCIOFO



Fresh pasta with artichoke, olives, garlic, olive oil, and parmesan cheese  
*Pasta fresca con alcachofa, aceitunas, ajo, aceite de oliva y queso parmesano*

#### OVEN-BAKED NACHOS | NACHOS HORNEADOS



Served with beans, flank steak, cheddar cheese, and jalapeño  
*Servidos con frijoles, arrachera, queso cheddar y jalapeño*



## MAIN COURSES

### PLATOS FUERTES

#### OVEN-ROASTED CABRILLA FISH | CABRILLA AL HORNO

Served with pumpkin risotto, blackened broccoli, Grana Padano cheese, olives, and asparagus  
*Servido con risotto de calabaza, brócoli tatemado, queso Grana Padano, aceitunas y espárragos*

#### SAUTÉED JUMBO SHRIMP AND SALMON | CAMARÓN GIGANTE SALTEADO Y SALMÓN

With creamy polenta, harissa, and kale  
*Con polenta cremosa, salsa harissa y hojas de kale*

#### CHICKEN BREAST | PECHUGA DE POLLO

Chili-marinated chicken with roasted potatoes, spinach, cherry tomato, and pistachios  
*Pollo marinado en chile con papas asadas, espinacas, tomate cherry y pistaches*

#### ROASTED CAULIFLOWER | COLIFLOR AL HORNO

With truffle-infused sauce, cashews and chives  
*Con salsa de trufa, nuez de la India y cebollín*

#### PAN-SEARED BEEF FILLET | FILETE A LA PLANCHA

With French-style mashed potatoes and grilled asparagus  
*Servido con puré de papa estilo francés y espárragos a la parrilla*

#### RIB EYE TACOS | TACOS DE RIB EYE

**Flour or corn tortilla**, served with poblano pepper, Chihuahua's Mennonite cheese, chorizo, onion, and drunken sauce  
**En tortilla de harina o maíz**, servidos con chile poblano, queso menonita de Chihuahua, chorizo, cebolla y salsa borracha



## DESSERTS

### POSTRES

#### FLOURLESS CHOCOLATE CAKE | PASTEL DE CHOCOLATE SIN HARINA



With dark chocolate mousseline cream cake  
*Pastel de crema muselina de chocolate oscuro*

#### VANILLA CRÈME BRÛLÉE | CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA



Served with damiana ice cream  
*Servido con helado de damiana*

#### KEY LIME PIE | PAY DE LIMÓN



With lime custard, burned meringue, and almond crust  
*Con natilla de limón, merengue flambeado y corteza de almendra*

#### VEGAN PARFAIT | PARFAIT VEGANO



Tapioca with vegan crumble and simmered peach sauce  
*Tapioca con crumble vegano y salsa de durazno elaborada a fuego lento*

CONTIENE LACTOSA	CONTIENE GLUTEN	SIN LACTOSA	LIBRE DE GLUTEN	VEGETARIANO	VEGANO	PUERCO	PESCADO	BAJO EN CALORIAS	ALCOHOL	CORDERO	CRUSTACEOS	HUEVO
CONTAINS LACTOSE	CONTAINS GLUTEN	LACTOSE FREE	GLUTEN FREE	VEGETARIAN	VEGAN	PORK	FISH	LIGHT	ALCOHOL	LAMB	CRUSTACEANS	EGG
MARISCOS	NUECES	POLLO	RES	POCO PICANTE	PICANTE	MUY PICANTE	CRUDO	ORGANICO	SALUDABLE	CONGELADO	BEBIDA	SEMILLAS
SEA FOOD	NUTS	CHICKEN	BEEF	LITTLE SPICY	SPICY	TOO SPICY	RAW	ORGANIC	HEALTHY	FROZEN	DRINK	SEEDS

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. IVA included in rate.**